

LA CULTURE DU LULO EN COLOMBIE

par **R. MUNIER**

Institut Français de Recherches Fruitières Outre-Mer

Le Lulo ou Narangilla (petite orange) encore appelé Morelle de Quito est le fruit d'une solanacée : *Solanum Quitoense* Lam, originaire de la région andine équatorienne. En Colombie on la trouve encore à l'état spontané, notamment sur le versant occidental de la Cordillère centrale, de la région de Cali à la frontière équatorienne. Elle croît de 600 à 2 400 m, mais sa culture n'est pratiquée qu'entre 1 000 et 2 000 m. Cette plante est exigeante au point de vue sol, elle demande des terres riches et humifères, profondes, fraîches mais bien drainées, elle exige également une pluviométrie relativement élevée de l'ordre de 2 000 mm, bien répartie, car elle craint la sécheresse. Elle exige des conditions particulières d'insolation, conditions qui ne semblent pas avoir encore été bien déterminées et qui seraient une des causes principales de l'échec des essais de culture en divers pays, en Floride notamment.

Le lulo n'est cultivé actuellement qu'en Équateur et en Colombie. Dans ce dernier pays il ne fait pas l'objet de grande culture et les plantations dépassent rarement quelques ares.

Les semis sont effectués en pépinière, les plants sont bons à être repiqués au bout de 2 à 3 mois. Les plantations peuvent être effectuées au carré ou en quinconce, à l'intervalle de 1,50 m à 2 m, ce qui donnerait une densité de plantation de 2 500 à 4 400 à l'hectare.

La plante entre en production 6 mois après la plantation, la production est régulière, échelonnée sur toute l'année. Les plantations sont en général gardées 3 ans ; au-delà, leur exploitation n'est plus considérée comme intéressante par suite de l'augmentation des frais et de la diminution des rendements. En effet, les plantes peuvent atteindre et même dépasser 2 m de haut, il faut alors les tuteurer ; la fructification se faisant à l'extrémité des rameaux, la cueillette est plus difficile et plus onéreuse.

On a avancé des rendements de 75 t de fruits à l'hectare. Chaque pied peut en effet produire jusqu'à 7 fruits par semaine, c'est-à-dire 350 par an, un hectare de 4 400 pieds pourrait produire 1 500 000 fruits, soit en tablant sur une moyenne de 18 fruits au kg, 80 000 kg, mais le rendement moyen est plus modeste, de l'ordre de 3 fruits par semaine, ce qui fait 30 000 kg par an à l'hectare.

Le prix à la production oscille autour d'un peso la douzaine. La récolte d'un hectare représente donc une valeur de 40 000 pesos. Mais les débouchés sont très limités et les marchés n'absorbent que de petites quantités à la fois mais continuellement, c'est pour cette raison que cette culture si rémunératrice ne s'est pas développée.

Les soins culturaux se limitent à quelques désherbages, un tous les 2 ou 3 mois. Les frais d'entretien et de cueillette peuvent être estimés annuellement à 2 000 pesos l'hectare, la culture du lulo est donc très rémunératrice.

Le lulo est un fruit sphérique ressemblant à une orange d'où le nom de Narangilla, dont le poids moyen oscille autour de 65 g. Très aqueux, il n'est consommé que sous forme de jus. Le jus de lulo est très apprécié, il peut être consommé nature, ou étendu d'eau, ou édulcoré et glacé en sorbet.

Le jus est très acide et ne fermente pas.

Voici la composition du lulo d'après : « *Tabla de composición de alimentos colombianos* ». D^{rs} Jose Gongora y Lopez et Norton Young Lopez, Instituto Nacional de Nutrición, Bogota.

Partie comestible : 60 %.

Pour 100 g de partie comestible :

eau.....	92,5	%
protéines.....	0,6	%
matières grasses.....	0,1	%
hydrates de carbone.....	5,7	%
cellulose.....	0,8	%
cendre.....	0,8	%
calcium.....	8	mg
phosphore.....	12	mg
fer.....	0,6	mg

PHOTO 1. — Jeunes fruits de Narangilla.



vitamine A.	600	u. i.
thiamine.	0,04	mg
riboflavine.	0,04	mg
niacine.	1,5	mg
acide ascorbique.	2,5	mg
valeur énergétique.	23	calories

En Colombie, cette solanacée passe pour être indemne de tout parasite, les fruits cependant très attaqués par un

Anastrepha sont souvent véreux. En Afrique tropicale et équatoriale, la plante s'est révélée comme très sensible aux nématodes, au Cameroun notamment, où l'on dut greffer sur une solanacée spontanée : *Solanum torvum* dont les racines sont tolérantes à ces parasites. En Colombie, il existe de nombreuses solanacées qui pourraient être utilisées comme porte-greffes mais, jusqu'ici, l'attaque de nématodes n'a jamais encore été signalée dans aucune plantation.

Agences Maritimes

Henry LESAGE

Siège social : 7, Cité Paradis, PARIS

Succursales : DUNKERQUE, LE HAVRE, NANTES
BORDEAUX, MARSEILLE, ANVERS, GAND, CONAKRY

EXPÉDITIONS — ASSURANCES — CONSIGNATION
TRANSPORTS de FRUITS par NAVIRES SPÉCIALISÉS

CONTRE LA MOISSISSURE DES AGRUMES

SUPER-PENTABOR N

— SANS DANGER —

S. A. BORAX FRANÇAIS

8, rue de Lorraine, SAINT-GERMAIN-EN-LAYE (S.-et-O.)

ET DROGUERIES D'AFRIQUE DU NORD

LA SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

&

L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE



mettent à votre disposition

POUR LA FUMURE DE VOS PLANTATIONS

toute la gamme des engrais simples dont vous pouvez avoir besoin et un choix incomparable d'engrais complets

Pour tous renseignements, adressez-vous à :



FORT DE FRANCE : 3, rue Schoelcher.
SOCIÉTÉ POTASSE ET ENGRAIS D'ALGÉRIE :
ALGER : rue de Foix. — **ORAN** : 39, bd Marceau. —
PHILIPPEVILLE : 3, rue de Constantine.
CASABLANCA : STÉ MAROCAINE DE POTASSE
ET D'ENGRAIS : 72, rue Mohammed Diouri.
TUNIS : SOCIÉTÉ TUNISIENNE DE POTASSE
ET D'ENGRAIS : 100, rue de Serbie.
DAKAR : SOCIÉTÉ SENÉGALAISE DE POTASSE
ET D'ENGRAIS : 30, avenue Jean-Jaurès. B. P. 656.
SAINT DENIS-RÉUNION : B. P. 2.

CONAKRY : SOCIÉTÉ GUINÉENNE DE POTASSE
ET D'ENGRAIS : Km 4, B. P. 284.
ABIDJAN : SOCIÉTÉ DE POTASSE ET D'ENGRAIS
DE LA CÔTE D'IVOIRE : bd Antonnetti. B. P. 107.
DOUALA : SOCIÉTÉ CAMEROUNAISE DE PO-
TASSE ET D'ENGRAIS : rue Joffre. B. P. 130.
TANANARIVE : STÉ DE POTASSE ET D'ENGRAIS
DE MADAGASCAR : av. de la Libération. B. P. 134.
SAIGON : STÉ INDOCHINOISE DE POTASSE ET
D'ENGRAIS CHIMIQUES D'EXTRÊME-ORIENT :
119, Dai Lo Le Loi. B. P. 407.

Direction : 11, avenue Friedland, Paris (8^e)